

ŞEYHÎ DİVANI'NDA GEÇEN YİYECEK VE İÇECEK ADLARI ÜZERİNE

Hasan Ali ESİR*

ÖZET

Şeyhî XV. yüzyıl şairlerimizden olup, divan edebiyatının başta gelen temsilcileri arasında yer alır. Şeyhî Divanı'nda klâsik bir divanda bulunması gereken bütün konular mevcuttur.

Makalemizde Şeyhî Divanı'ndaki konulardan yiyecek ve içecekleri ele aldık. Çalışmamızda önce edebiyatımızda genel olarak yiyecek ve içeceklerden bahsettik. Daha sonra mesnevîlerde ve divanlarda yiyecek ve içecek konusunun nasıl işlendiğine değindik. Böylece Şeyhî Divanı'ndaki yiyecek ve içecek konusunu edebiyatımız içerisinde bir zemine oturtmayı hedefledik. Daha sonra Divan'da yer alan yiyecek ve içecekleri, önce yiyeceklerden başlamak üzere inceledik. Makalemizde elde ettiğimiz neticeleri sonuç bölümünde değerlendirdik.

Anahtar Kelimeler: Şeyhî Divanı, yiyecek ve içecekler, divan edebiyatı, mesnevîler, divanlar.

ABSTRACT

Şeyhî, from our poets of XVth century, is among very important representatives of divan literature. All topics to be in a classical divan exist in Şeyhî Divan.

We studied foods and drinks from the topics of Şeyhî Divan in our paper. In our work, first we mentioned generally foods and drinks in our literature. Then, we touched how the topics of foods and drinks in mesnevîs and divans, was handled. In this way we aimed the topics of foods and drinks in Şeyhi Divan to put into place in our literature. Then we studied foods and drinks in Divan, by beginning foods. We evaluated the results we obtained in conclusion in our article.

Key Words: Şeyhî Divan, foods and drinks, divan literature, mesnevîs, divans.

I. Giriş

İnsan, yaşayabilmek için mutlaka yemeye ve içmeye ihtiyaç duyar. Belki bundan dolayıdır, gerek manzum gerekse mensur pek çok

* Karadeniz Teknik Üniversitesi Rize Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Böl. Öğrt. Üyesi.

edebî eserde yiyecek ve içecek adlarıyla karşılaşırız. Bu yiyecek ve içeceklerin kimi eserlerde adları verilmekle kalmaz, onların nasıl yapıldıklarına dair bilgilerle birlikte, damakta bırakmış oldukları lezzet, hatta ne tür hastalıklara iyi geldikleri, zararları varsa, zararlarının nasıl giderileceğine dair bilgiler verilir. Kimi edebî eserlerde de, meselâ bazı divanlarda, bu yiyecek ve içeceklerin sadece adlarıyla karşılaşırız, onlar hakkında daha fazla bir şey bulamayız. Çünkü bu tip eserlerde geçen yiyecek ve içecekler daha ziyade sembol niteliğindedir. Dolayısıyla Türk mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin eserlerde yer alış biçimlerinin eserin türüne ve konusuna göre farklılıklar gösterdiğini söyleyebiliriz.

II. Türk Edebiyatında Yiyecek ve İçecekler

Türk edebiyatında yiyecek ve içecek konusunda manzum ve mensur çeşitli eserler yazılmıştır. İslâm'dan sonraki ilk edebî eserlerden olan *Divanü Lügati't Türk'te* zengin bir yemek kültürüyle karşılaşırız.

Yemek konusunda yazılan eserlerden bazıları, yazıldıkları dönemin mutfağında bulunan yiyecek ve içecekleri konu edinirler. Bu türden eserlerde çeşitli yiyecek ve içeceklerin tarifleri yapılır; ayrıca bunlar için kullanılan kaplar, bunların yapıldığı malzemeler ve malzemelerin o günkü fiyatları hakkında bilgiler verilir. Anlatılan yemeklerin başka adları var mı; bunlar başka yerlerde hangi adlarla bilinmektedirler; zengin sofrasında mı, fakir sofrasında mı, yoksa herkesin sofrasında mı bulunmaktadır? Bu ve benzeri konular bu türden eserlerde yer almaktadır.

Bir edebî tür olan sûr-nâmelerde de yiyecek ve içecek konusu işlenir. Sûr-nâmelerde düğün ve şenliklerde verilen ziyafetler anlatılırken bu ziyafetlerdeki yiyecek ve içeceklerin isimleri verilmekte, yemeklerin tarifleri yapılmakta ve kullanılan malzemeler anlatılmaktadır.

Yemek konusu, yemek yemenin adap ve erkânını anlatan, ilm-i hâl kitaplarına da girmiştir. Bilindiği gibi ilm-i hâl kitapları umumiyetle din kaidelerini öğretmek üzere yazılmışlardır. Böyle olunca da din neleri emredip neleri yasakladığı bu türdeki eserlerin temel konusudur. Ayrıca bu türdeki eserlerde az önce de zikrettiğimiz temel yemek kitaplarındaki gibi bazı yiyeceklerin insan sağlığına olan yararları üzerinde de durulmaktadır. Yine sûr-nâmelerde anlatılan ziyafet konularının da ilm-i hâl kitaplarında yer aldığını görmekteyiz.

Türk mutfağındaki yiyecek ve içecekler halk edebiyatımızda da yerini almıştır. Meselâ Kaygusuz Abdal'ın eserlerinde yiyecek ve içecekler genişçe ve çeşitli biçimlerde ele alınmaktadır. En temel yiyecek olan ekmekten,

kebablara, tatlılara, meyvelere ve yemişlere kadar pek çok yiyeceği Kaygusuz'un eserlerinde görmemiz mümkündür. Ayrıca bazı tarih ve gezi kitaplarında da yemek ve yemek göreneği üstüne pek çok bilgi vardır.¹

1. Mesnevîlerde ve Divanlarda Yiyecek ve İçecekler

Mesnevîler ve Divanlar eski kültürümüze ait malzemeyi zamanımıza taşıyan çok önemli hazinelerdir. Bu bakımdan hiç şüphesiz klâsik edebiyatımız içerisinde mühim bir yere sahiptirler. Türk mutfağına ait yiyecek ve içecekler söz konusu olduğunda, müracaat edilecek kaynaklar arasında mesnevîler ve divanların ayrı bir yeri olduğu anlaşılacaktır. Makalemizde ele alacağımız Şeyhî Divanı'ndaki yiyecek ve içecek konusunun öncelikle divan edebiyatımızdaki yerini tespit edebilmemiz için, mesnevî ve divanlarda bu konunun nasıl işlendiğine bakmamız gerekir. Burada bütün mesnevîleri ve divanları ele alıp detaylı bir şekilde incelememiz makalemizin boyutlarını aşacağından, ele alacağımız eserler Şeyhî'nin yaşadığı dönem ve bu döneme yakın olanlardan seçilmiştir.

Seçtiğimiz metinler içerisinde yiyecek ve içecek adlarının geçmediği hiçbir eser yoktur. Ancak bu eserlerde konunun işlenişi bakımından bazı farklar görülmektedir. Mesnevîlerde yiyecek ve içecekler genellikle mübalâğalı bir şekilde anlatılırken, divanlarda yiyecek ve içecekler çoğu kez mecaz ve benzetmelere konu olacak şekilde, genellikle tavsif edilen güzelin bir vâsfinin (yüz, göz, göğüs, ben vb.) benzeyeni (müşebbeh) ya da kendisine benzetileni (müşebbehün-bih) durumundadırlar.

¹ Bu bölümde anlatılanlarla ilgili daha geniş bilgi için bakınız: Ayten Altıntaş, *Divanü Lüğati't Türk'teki Yemek ve Yiyecekler*, Türk Folkloru, S. 62, Eylül 1984, s. 3-5; Nihal Kadroğlu Çevik, *Hünkâr Beğendi*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 1. Baskı, Ankara 2000; Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları*, Yapı Kredi Yayınları, 2. Baskı, İstanbul, Mayıs 2002; Orhan Şaik Gökyay, *Kim Etti Sana Bu Kârı Teklif (Seçme Makaleler 2) "Divan-ı Et'ime"*, s. 243-270; Günay Kut, *13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı*, Kaynaklar, S. 3, Bahar 1984, s. 51-57; aynı müellif, *Tabiat-nâme ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser, "Et-Terkîbât Fî Tabhi'l-Hulviyyât"*, Folklor ve Etnoğrafya Araştırmaları, Anadolu Sanat Yayınları, Erenler Matbaası, İstanbul, 1985, s. 179-193; aynı müellif, *Şirvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklendiği Yemekler Üzerine*, İstanbul, Kitabevi, 2002, s. 76-84; aynı müellif, *Şehzade Cihangir ve Bâyezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine*, Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s. 227-237; aynı müellif, *İlm-i Hâl Kitaplarında Yeme-İçme ve Gelenek-Görenekle İlgili Malzeme*, Ankara, Kültür Bakanlığı, 1997, s. 291-302; Abdurrahman Güzel, *Kaygusuz Abdal'ın Şiirlerinde Yiyecek Adları*, Türk Folkloru Araştırmaları 1982, Ankara, 1983, s. 97-111; *Ortaoğu Mutfak Kültürleri* (Editörler: Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000, s. 1-18.

1.1. Şeyhî, Şeyhoğlu Mustafa ve Yenipazarlı Vâfî'nin Eserlerinde (Hüsrev ü Şîrîn, Hurşid-nâme, Hüsn ü Dil) Yiyecek ve İçecekler

Mesnevîlerde büyük ziyafet tasvirleri daha çok saray çevrelerinde mühim bir misafirin ağırlanmasıyla ilgili bahislerde aşırı mübalâğalı ifadelerle yer alır. Pişen et ve yemek adları verilerek bunların çokluğu birtakım klişeleşmiş ifadelerle vurgulanır.² Mesnevîlerde yiyecek ve içecekler, beyitlerde müstakil olarak geçtikleri gibi, ziyafetlerin anlatıldığı bölümler şeklinde de karşımıza çıkmaktadırlar. Şeyhî'nin Hüsrev ü Şîrîn mesnevîsinde Hüsrev'in altın sofrasının tasviri ziyafet sofralarının mübalâğalı anlatımına güzel bir örnek teşkil etmektedir.³ Bu ziyafette yer ve gök, sofrayı oluşturmaktadır. Yiyecekler de yerden göğe kadar dizilmişlerdir. Karada ve denizde kuş ve balık türlerinden ne varsa bu sofrada hazırdır.⁴ Şâh'ın önüne getirilen yemekler ise şunlardır:

Şeh önüne dökilen hâs ni'met	Diyeyin neydüğünü çekme zahmet
Bir at kulını k'ola gözi ezrak	Keserlerdi anasından toğıcak
Koyun südiyle beslerlerdi anı	Gül-âb u itr ile perverde kanı
Düzerlerdi gümüş tennûr u minkal	Odunu bir nice yük ûd u sandal
Yakup ol oda iderlerdi biryân	Yaşardı yüz kim andan yirse bir yan
Cevâhir lû'lü'-i ter la'l ü yâkût	Ki ola rûh u kalbe kuvvet ü kût
Degül miskâl ile rıtl ile her gün	Saçarlardı ol kebâba eyleyüp un
Gelürdi Husreve ol h'ân şîrîn	Kamu esbâbı vu âlâtı zerrîn
Yir idi bir nice lokma şehen-şâh	Ne muhtâca gözi tokınsa nâ-gâh ⁵

Burada mübalâğalı ve mecazlı ifadeler bir kenara bırakılacak olursa, sofraya herhangi bir ziyafet sofrasından pek farklı değildir. Şeyhî'den yaklaşık 30 sene önce vefat etmiş olan hemşehrisi Şeyhoğlu Mustafa (ö. 1401)'nin Hurşid-nâme'sinde de sofraya ve sofradaki yiyecek ve içeceklerden bahsedilirken benzer durumla karşılaşırız:

İşâret kıldı döktiler yiyesi	Egerçi kimsene yokdur yiyesi
Kuş etleri vü nukl u şekerîler	Bişürmiş hûriler düzmiş perîler
Getürdiler ü kodılar müretteb	Hezârân çâşnî olmuş mürekkeb

² Ahmet Atillâ Şentürk, *XVI. Asra Kadar Anadolu Sahası Mesnevîlerinde Edebî Tasvirler*, Kitabevi, İstanbul 2002, s. 608.

³ Faruk K. Timurtaş, *Şeyhî ve Hüsrev ü Şîrîn'i*, Edebiyat Fakültesi Basım evi 1980, (metin kısmı) s. 245.

⁴ *age.*, s. 245/ 6443-6444 beyitler.

⁵ *age.*, s. 245/ 6446-6454 beyitler.

İşâret kıldı dökdiler ta'âmı Kızıl altun çanaklarda temâmı
Dökildi dürlü dürlü h'ân u ni'met Ki her birinde var bin dürlü lezzet
Çü tolardı kokusından dimâğı Melekler çatladurlardı tamâğı
Salâ oldu vü yidiler toynca Halâ'ik kaşugın elden koyınca
Çü h'ân götrildi sundılar şerâbı Rebâbın eline aldı rebâbî

Yiyesi düzdi ol kim mâ-hazardur Temîz ü hûb u bâdâm u şekerdür
Didi evvel ana virgil selâmı Pes andan önine kogıl ta'âmı

Yinildi h'âr u hem meclis kurıldı Ulu dîvân içinde bezm urıldı
Süçiden çünki başlar hõşa geldi Bes ol hõşdan gönüller cûşa geldi⁶

Mesnevîlerdeki işret meclislerinde içeceklerin başında şarap gelir. XVI. yüzyıl şairlerinden Yenipazarlı Vâlî (ö. 1598/99)'nin Hüsn ü Dil mesnevîsinde hikâye kahramanlarından Zülf'ün tertip etmiş olduğu sohbet meclisindeki mezeler, çerezler ve içki şöyle anlatılmaktadır:

Meh bezm idüp encüm itdi ihzâr Çînî tabak üzre nukl-ı bisyâr
Çerh üzre berây-ı bezm-i ahbâb Salmışdı sehâb ferş-i sincâb
Ol gice meger ki Zülf-i müşkîn Bir cây-ı ziyâfet oldu tezyîn

Pes Himmet ile o serv geldi Gûyâ çemene tezerv geldi
Sâkî yine sâgara urup el Devr eyledi câmlar müselsel
Erbâb-ı tarab içüp şarâbı Söyletmege başladı rebâbı
Devr eyledi sâgar-ı hilâlî Germ oldu çü âftâb ahâlî⁷

1.2. Necati Bey ve Nev'î Divanlarında Yiyecek ve İçecekler

Yiyecek ve içecek konusu diğer bazı divan şairlerimizde de işlenmiştir. Şeyhî Divanı'ndaki yiyecek ve içecek konusuna geçmeden önce, konunun diğer divan şairlerince nasıl ele alındığına bakacağız. Bunun için divan şiirimizin önde gelen temsilcilerinden Necati Bey (ö. 1509) ve Nev'î (ö. 1599) Divan'larını ele alacağız.

Necati Bey Divanı'nda yiyecekler kısaca şu şekilde yer almaktadırlar: Güzelin yanağı ve dudağı şeftali, çenesi elmadır. Güzellik sofraya,

⁶ Hüseyin Ayan, *Hurşid-nâme (Hurşid ü Feraşâd) İnceleme-Metin-Sözlük-Konu Dizini*, Atatürk Üniversitesi Basım evi, Erzurum 1979, s. 256, 293, 402, 407/ 3369-3371, 4355-4359, 7238-7239, 7376-7377 beyitler.

⁷ M. Fatih Köksal, *Yenipazarlı Vâlî Hüsn ü Dil*, Kitabevi, İstanbul 2003, s. 505, 506/ 3053-3055, 3059-3062 beyitler.

yanaklardaki ayva tüyleri de sofraya üzerindeki buğuya benzetilmiştir. Yanak ateş, ayva tüyleri de duman olunca güzellik, üstünde sıcak yemekler bulunan sofraya teşbih edilmiştir. Necati Bey, sevgilisinin güzellik bahçesinde lâlinin toprağına can ektikçe mercimek bittiğini söylemektedir. Sevgilinin dudağı şekere, yanağı güle, ikisi birden gülşekere teşbih edilmiştir. Ayrıca dudak, şirinliği yönünden şeker dengiyle ilişkilendirilmiştir.

Dögeyin kendü elümle leblerünçün başımı
Şol mekes gibi kim ola teng-i şekerden ırağ

Güzellik güneş olunca dudak güneşle terbiye edilen gülşeker olmaktadır. Gülşeker (gül-be-şeker) hokkada saklandığı için dudağın lezzeti buna teşbih edilmiştir. Gülşeker ilaç olarak da kullanılır. Ben'ler tuzak olarak daneye, fülfüle, üzüme, çekirdeğe benzetilmiştir. Necati Bey'de dâne, kıvılcım olarak da tasavvur edilir. Çene narence, yanak elmaya, saç üzüm salkımına, ağız yuvarlaklığı ve kırmızılığıyla al şeker kursasına benzetilmiştir. Sevgilinin dudakları pisteye (şâm fıstığı), gözleri bademe benzetilmiştir. Dudak bala, senbûseye, meyveye, hurmaya, unnaba, nara ve pisteye teşbih edilmiştir. Dudak ve çene ayrıca elmaya teşbih edilmiştir. Yıldızlar nar tanelerine, Güneş yuvarlaklığı itibarıyla elmaya, sarılığı yönünden de ayvaya benzetilmiştir. Helva şekerle yapılı ve ölünün ruhu için fakir fukaraya dağıtılır. Aşğın gönlü sarhoş gözün kebabıdır.

Necati Bey Divanı'nda içecekler de yiyecekler gibi mecaz ve benzetme unsurudurlar. Saf şarap (şarâb-ı nâb) sevgilinin güzelliğidir. Sevgilinin dudağı kevser, dudağın çevresindeki ayva tüyleri benefşe şarabıdır. Dudak rengi bakımından şaraba ve kadehe, tatlılığı yönünden de şerbete benzetilir. Bu şekildeki şerbet deva veya ilaç olarak içilir. Vuslat da şerbete (ilâç) ilişkilendirilir. Hastalıktan kurtulmak için başvuru içecekler arasında ilaç, dermân, devâ, tiryâk, emsem (ilâç, dermân) bulunmaktadır. Yıldızlar dürr-i hôş-âba teşbih edilmiştir. Esrar kelimesi tevriye ile hem keyif veren madde hem de "sır" anlamında kullanılmaktadır.⁸

Nev'î Divanı'nda da yiyecek ve içecekler Necati Bey Divanı'ndaki gibi genelde mecaz ve benzetme unsuru durumundadırlar. Dudak, ağız ve söz

⁸ Necati Bey Divanı'ndaki yiyecek ve içeceklerle ilgili bilgiler Mehmed Çavuşoğlu'nun *Necati Bey Divanı'nın Tahlili* adlı eserinden alındı. (Mehmed Çavuşoğlu, *Necati Bey Divanı'nın Tahlili*, Kitabevi, İstanbul 2001, s. 97, 98, 100, 101, 103, 124, 140, 161, 164, 166, 169, 172, 175, 176, 177, 181, 182, 183, 187, 188, 189, 191, 203, 205, 234, 252, 258, 260.)

şekere benzetilmiştir. Övülenin dudağı bala benzetilerek, sözün güzelliği ile balın tadı arasında ilgi kurulmuştur. Güllâç “eli yufka” olarak geçmektedir.

Sîr oldı aç olan eli yufka gülâçdan
Geldi mizâca kelle-i sükkerden inkisâr

Helva lezzeti sebebiyle dudak, ağız, tatlı dil gibi tasavvurlarda yer almıştır. Vuslat, sofralar olarak düşünülmüştür. Divan’da biryân, berre-i biryân, kebab, mürğ kebabı gibi et yemekleri acı, ayrılık, ateşle ilgi kurularak işlenmektedir. Meze (nukl) sâkî, mey, kadeh ve şem (mum) ile beraber yer almaktadır. Dudak, gam ve yıldıza benzetilmektedir. Fındık şekli ve rengi yönünden yıldızlara benzetilir. Ay da içine fındık doldurulmuş bir gümüş tepsi olarak düşünülür.

Funduklar olup giceler etfâle kevâkib
Meclisde gümüş sini idi mâh-ı şeb-ârâ

Soğan ve sarımsak ise kokuları sebebiyle Divan’da yer alır. Yumurta da, Hristiyanların bayramlarında yumurta boyamaları ve gönlü gevher dolu ârifin sessizliği ile bir yumurta için kıyametler koparan tavuğun hâlinin mukayesesinde geçmektedir.

Nev’î Divanı’nda içeceklerden kahve, rengi ve uykuyu giderici olması yönüyle beyitlerde yer alır. Süt, Ferhâd’ın aşk yoluna erittiği canı, dadısının küçükken âşığa süt yerine verdiği gözyaşı ve bağdaki nebatların büyümesini sağlayan yağmur olarak düşünülür. Bir beyitte de şarap dolayısıyla süttten bahsedilir.

Şîr-i engûrı içüp devründe her kim şâd olur
Hûn-ı eşkin sübha-i mercân idersin âkıbet

Divan’da en çok sözü edilen içecek şaraptır. Şarâb-ı âl, mey-i âl, şarâb-ı erguvân, şarâb-ı gül-fâm, mey-ı gül-gûn, bâde-i la’l, mey-i hamrâ, bâde-i hamrâ, kırmızı şarap, şarâb-ı nâb, bâde-i nâb, mey-i nâb, mey-i bî-gış gibi adlarla geçer. Şarâb-ı telh, şarâb-ı hoş-guvâr, âteşin bâde, âteş-i seyyâle şarabın vasıflarını anlatır. Selâse-i gassâle ilk içilen üç kadeh şaraptır. Bahar mevsiminde açılan gül, lâle ve nergis selâse-i gassâle olarak vasıflandırılır.

Gül devri geldi nergis ile lâle vaktidür
Mey nûş idün selâse-i gassâle vaktidür

Şarap, renk, lezzet gibi özellikleri sebebiyle aşk, ateş, ayrılık, ayva tüyü, güneş, çerâğ, dudak, gabgab, gam, gözyaşı, gül, nergis, lâle, jale, kan, ilâç, iltifat gibi tasavvurlarda yer alır. Divan'da ayrıca şerbet, şıra, mâ'u'l-asel, müselles (üç kere kaynatılıp koyulaştırılmış, baharat ve şekerle karıştırılmış bir içecek) de içecekler arasında görülmektedir. Nev'î Divanı'nda ayrıca ilâç (devâ, dermân, em), tiryâk, merhem; zehir (zehr, dârû, sem) esrâr, beng, afyon, macun gibi maddeler de çeşitli vesilelerle bulunmaktadır.

1.3. Şeyhî Divanı'nda Yiyecek ve İçecekler

Şeyhî (ö. 1431), klâsik edebiyatımızın önde gelen temsilcileri arasındadır. Şeyhî Divanı ile ilgili ilk etraflı çalışma Prof. Dr. Ali Nihat Tarlan tarafından yapılmıştır. *Şeyhî Divanını Tetkik*¹⁰ adını taşıyan bu çalışmaya baktığımızda Şeyhî'nin divan edebiyatında mevcut hemen her çeşit konuyu ele aldığını görürüz. Tarlan, bu çalışmasında, “Şeyhî, divan edebiyatını aşağı yukarı bütün hutut ile kendisinde tebellür ettiren ilk sanatkârdır. Kendisinden evvel gelenler, onun derecesinde kuvvetli bir zekâ ve hassasiyetle, incelikle bu hatları bize göstermiyordu.”¹¹ diyerek Şeyhî Divanı hakkındaki kanaatlerini ortaya koymuştur. Söz konusu çalışma Divan'ın genel bir tahlili biçiminde olup, metin ihtiva etmez. Çalışma Divan'ın İstanbul'da bulunan nüshalarına dayanılarak hazırlanmıştır.¹² Divan, daha sonra Doç. Dr. Mustafa İsen ve Doç. Dr. Cemal Kurnaz tarafından metin neşri şeklinde yayımlanmıştır.¹³ Makalemizi Doç. Dr. Mustafa İsen ve Doç. Dr. Cemal Kurnaz'ın bu neşrinden yararlanarak hazırladık. Divan'ın yukarıda değindiğimiz Tarlan tarafından dile getirilen özellikleri çalışmamızda Şeyhî Divanı'nı tercih ediş sebebimizdir.

Divan'da yiyecek ve içeceklerle ilgili olarak pazar, bakkal ve meclisle karşılaşırız. İnsanların ihtiyaçlarını karşıladıkları pazar “şevk bâzârı” ya da “bâzâr-ı himmet” biçimindedir. Pazarda zamâne, bayi, can, müşteri; cihan da dellâldir. Sonbahar pek çok mahsulün toplanma mevsimi olduğu için,

⁹ Nev'î Divanı'ndaki yiyecek ve içeceklerle ilgili bilgiler Mustafa Nejat Sefercioğlu'nun *Nev'î Divanı'nın Tahlili* adlı eserinin “Yiyecek ve İçecek Maddeleri” adlı bölümünden özetlenerek alındı. (Mustafa Nejat Sefercioğlu, *Nev'î Divanı'nın Tahlili*, Akçağ, 2. Baskı, s. 90-95; Divanlarda geçen yiyeceklerle ilgili ayrıca bakınız: Kenan Erdoğan, *Zâtî Divanında Yiyecekler*, Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı 22, Erzurum, 2003, s. 31-54.)

¹⁰ Ali Nihat [Tarlan], *Şeyhî Divanını Tetkik*, 2 cilt (1. cilt 230, 2.cilt 112 sayfa), İstanbul 1934.

¹¹ *age.*, 1. cilt s. 61.

¹² *age.*, 1. cilt s. 5.

¹³ Mustafa İsen-Cemal Kurnaz, *Şeyhî Divanı*, Akçağ Yayınları, Ankara 1990.

yeryüzü mahsullerin toplanıp bir araya getirildiği bakkal şeklinde düşünülmüştür. Meclis ise genelde divanlarda gördüğümüz şekilde tasavvufî yönü ile görülür ve “bezm”, “bezm-i ezel”, “meclis-i şarâb” gibi ifade edilir.

Şeyhî Divanı’ndaki yiyecek ve içecekler genelde günlük hayattan bildiğimiz ve tanıdığımız yiyecek ve içecekler olmayıp, yukarıda örneklerini verdiğimiz diğer eserlerdekilere benzemektedirler. Bu durum bize, Şeyhî’den sonra da divanlarda bu konunun benzer tarzda geliştiğini göstermektedir. Divan’daki yiyecek ve içecek adları genellikle sanatlı ifadelerle karşımıza çıkar. Eserde ayrıca sosyal hayata dair düğün şenliklerinin ve verilen ziyafetlerin anlatıldığı sûr-nâme konularına da rastlarız.¹⁴

Mesnevîlerdeki sofrta tasvirlerinin ve bu sofrada bulunan yiyecek ve içeceklerin, bazen mübalâğalı ifadelerle anlatılsalar da, günlük hayattaki yiyecek ve içeceklerle benzerlikler gösterdiklerini yukarıda söylemiştik. Şeyhî Divanı’nda da yiyecek ve içeceklerin yer aldığı sofrta tasvirleri ile zaman zaman karşılaşmaktayız. Bu tasvirler mesnevîlerdekine benzemekle birlikte, onlar kadar uzun ve detaylı değildir. Divan’da geçen “hân” ve “sofrta” ifadeleri “behişt sofrası”, “lütf hânı”, “hüsn hânı”, “kerem hânı” şeklinde tamlamalarla tavsif edilmektedir. Aşağıdaki beyitlerde sofranın, mesnevîlerdekine benzer bir tarzda ele alındığı görülmektedir.

Ne toy durur ki doyurdu kokusu ni’metinin
Perî vü cinn ü melek vahş u tayr u insânı

Yığılrsa nukl u ni’am kâha saymaya kûhu
Akarsa şerbet ü şîre taşıra ummânı

Sipihir sofrasın açar bu hâna mâ hazarı
Külîçe ay u güneş sevr ü berre biryanı (n. 14/ 30-32).

Ser-nigûn sahnın gönül hân ni’metiyle doldurur
Âleme in’âm ile çün yer yüzünde hân döker (g. 78/ 4)

Bu örneklerde ayrıca “sofrta açmak, hân dökmek” şeklinde ifade edilen sofrta kurma biçimlerini görmekteyiz. Şeyhî’ye göre kulluk kemerini bağlayan yoksul zengin herkes bu kerem sofrasından nasiplenmelidir.¹⁵

¹⁴ Na’t [n.] 14/ 29, 44.

¹⁵ g. 78/ 4.

Şeyhî Divanı'nda böyle bir manzara arz eden sofradan sonra, yiyecek ve içeceklere geçebiliriz.

1.3.1. Yiyecekler

Şeyhî Divanı'nda genel olarak yiyecekler kût, nevâle, azuk, berg ü nevâ ve zâd'dır. Bunlardan “kût”, “kût-ı rûh” ruh azığı; “zâd”, “zâd-ı sefer” sefer azığı şeklinde de geçmektedirler. Ayrıca Şeyhî'de kahır bir nimettir. Divan'da nimet kökünden türeyen “inTâm”, “tenâ'um”; rızık kökünden “râzık” kelimeleriyle karşılaşırız. Nimet “inTâm-ı madelet” şeklinde de geçer. “Mukassimü'l-erzâk” da rızıkları taksim eden Allah'tır.

1.3.1.1. Hububat (hırmən, zahîre, dâne, dâne-i gendüm, arpa, ades, ekin, nebât, cev)

Divan'da hububatla ilgili ifadeler hırmən, zahîre, dâne, dâne-i gendüm (buğday tanesi), arpa, ades (mercimek), ekin, nebât, cev şeklinde olup, genelde mecaz ve benzetme unsurlarıdır. Bunlardan “gendüm” ve “cev”, “buğday gösterip arpa satan, yüze gülücü, hilekâr” anlamlarına gelen “gendüm-nümâ vü cev-fürüş” şeklinde bir deyim olup Divan'da da bu şekilde geçmektedir.¹⁶ Sevgili buğday tenli (gendüm-gûn)dir.¹⁷ Hırmən şfaat olarak düşünülmemekte ve dâne ile, Hz. Âdem'in yanılarak yasak meyveyi (dâneyi) yemesi ve cennetten çıkarılmasına telmihte bulunmaktadır.¹⁸ Yine dâne-i gendüm ile Hz. Âdem ve mercimek (ades) ile de Hz. İbrahim ilişkilendirilmektedir.¹⁹ Sevgilinin ay yüzü yeşillikte aksedince, harman alanında gülün değeri bir arpa bile etmemektedir.

Sebzede ağillanacak ay yüzü
Değmeye bir arpa bu hırmende gül (g. 109/ 7)

Sevgilinin hâl ve hattı mercimek (ades) ve yeşillik (sebze-zâr)tir.²⁰ Şafak ateşinden gece gündüz harmana ateş düşmekte, ömür ekini de hilâl orakla (dâs-ı hilâl) biçilmektedir.²¹ Güzellik harmana, ben dâneye

¹⁶ musammat [m.] 5-1/ 8.

¹⁷ g. 3/ 4.

¹⁸ n. 5/ 17.

¹⁹ tevhîd [t.] 2/ 10. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bakınız: Semra Tunç, *Divan Şiirinde Hz. İbrâhîm ve 'Ades (Mercimek) Kıssasına Dâir*, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı 17, Yıl 2005, s. 123-131.

²⁰ n. 7/ 20.

²¹ t. 3/ 26.

benzetilirken, bütün insanlar da o güzellik harmanında başak toplayıcı (hûşe-çîn) olarak düşünölmektedir. Ayrıca harman-dane ilişkisinin yanında dâne ses benzerleğinden dolayı da dâna ile birlikte kullanılmıştır.²² Zahirde gereğinde kullanılmak üzere himmet pazarında dükkânda saklıdır.²³ Nebât'ın anâsır-ı erbaadan su ve toprak sayesinde nasıl şekere dönüştüğü anlatılmaktadır.²⁴ Bir başka beyitte de nebât mevâlîd-i selâseden maden ve hayvanla birlikte zikredilmektedir.²⁵

Dâne avlanmak için olunca dâm ile birlikte kullanılır ve dilberin can kaşını avlamak için saçılır. Aynı zamanda bu dâne, dilberin yanağındaki bendir. Dâne ve dâm ilişkisi bu şekilde Divan'da birçok yerde birlikte geçmektedir.²⁶

1.3.1.2. Ekmek (nân, külîçe)

Divan'da ekmek (nân) ve ekmek cinsinden külîçe (kurabiye, çörek) geçmektedir. Ekmek, nân-ı kerem şeklinde olup, bayramlarda cömertlik suyu ile birlikte verilmektedir.²⁷ Ayrıca *hakk-ı nân*, *nemek ü nân-ı rûzgâr* şekilleri de “tuz ekmek hakkını bilmemek” deyimini hatırlatmaktadır.²⁸ Sipih sofrasında ay ve güneş külîçe (kurabiye)dir.²⁹

1.3.1.3. Yemekler (kebâb, biryân, şiş, ciğer, selvâ, tatlı taam, acı aş)

Divan'da geçen yemek adları mecaz ve benzetmeli şekillerdedir. Bu yiyecekler kebab, biryân (et kebabı), şiş, ciğer, selvâ (bildircin eti), tatlı taam ve acı aşır. Ciğer ve kebab birlikte de zikredilir.

Ciğer (bağır) çeşitli şekillerde kebab olur. Ciğer yanık kokularına alışkıdır. Et şişe takılınca kan damlar; bağır kebab olduğı için kan damlamaktadır.³⁰ Ciğer daima ateşte kızartılır. Âşık gurbette sevgilinin derdiyle dertlenince takati kalmaz ve ciğeri kebab olur. Ciğer kebab olunca yanında içmek için şarap gerekir. Bu itibarla şarapla birlikte de geçer.

²² g. 135/3.

²³ m. 1-VI/8.

²⁴ t. 3/32.

²⁵ n. 5/22.

²⁶ m. 3-VI/2, 5-I/8; g. 40/2, 41/6, 147/5 vb.

²⁷ n. 11/22.

²⁸ m. 1-V/9, 10.

²⁹ n. 14/32.

³⁰ g. 133/4.

Kerem kadehi sevgilide olduğu için âşığa gözyaşı şarap, ciğer de kebaptır. Sevgili daima âşık tarafından hayal edilmektedir. Sevgili gönül otağına taht kurar ve âşığın ciğerini kebab edip, gözlerini de şarapla (gözyaşıyla) doldurur.

Hayâl-i çeşm-i mahmûrun oturup dil otağında
Ciğer büryân edip her dem kabağım pür-şarâb eyler (g. 63/ 3)

Biryân, öküz ve kuzu etinden yapılır. Kebap, âşığın yüreği delik delik edilip şişe takılmak suretiyle yapılır. Bu, ciğerin şiş kebabı yapıldığını gösterir.

Ger delik delik olup yüreğime sancıla şiş
Ciğer etmeğe kebâb oldu içem dem neyisem (g. 124/ 4)

Ciğerin ateşte kebab olmasının dışında daha başka özellikleri de vardır. Garibin ciğeri yanıktır. Ciğer, yan bakış oklarına siper olur ve yan bakış okları ciğeri deler. Ciğer hastadır ve sevgiliden ayrı kalmanın sıkıntısıyla parça parçadır. Ciğer kanlıdır ve genellikle “kanlı ciğer” şeklinde geçer. Ciğer sevgiliye âşık tarafından verilen bir armağandır.

Geh gehî iltip getir bizden hatâ andan atâ
Dem-be-dem ver armağan andan cefâ bizden ciğer (g. 54/ 4)

Ciğeri, “ciğerden sormak” ve “ciğer köşesi” deyimlerinde de görürüz.³¹

Bıldırcın etinin (selvâ) kudret helvası (menn) ile birlikte Halil İbrahim sofrası, mercimek (ades) ve yeşillik (sebze-zâr)le zikredilmesi dilberin yüz güzelliğini anlatmaktadır.³² Selvâ'nın menn ile bu şekildeki kullanımı aynı zamanda *Kur'ân-ı Kerîm*'de bahsi geçen Hz. Musa ile Firavun arasındaki mücadeleye de telmihtir.³³

Bunlardan başka, bir beyitte lezzetli yemeğin (tatlı taam) nefasetinin hoş kokularından anlaşılacağı söylenmekte,³⁴ bir beyitte de malzemesi bağır kanı ve gözyaşı olan acı aştan bahsedilmektedir.³⁵

³¹ g. 117/ 2, 192/ 5.

³² n. 7/ 20.

³³ Hz. Musa, kavmini Firavun'un zulmünden kurtardıktan sonra kendilerine Allah tarafından kudret helvası ve bıldırcın eti (menn ü selvâ) gönderilmiştir. Konuyla ilgili bakınız: *Kur'ân-ı Kerîm*, Bakara 2/ 57, A'raf 7/160, Tâ hâ 20/ 80.

³⁴ m. 2-V/ 10.

³⁵ g. 117/ 1.

1.3.1.4. Tatlılar (Şeker, şeker, kand, bal, nûş, şehd, gül-şeker, helva, menn)

Divan'da tatlılar arasında şeker (şeker, kand), bal (nûş, şehd), gül-şeker (gül tatlısı), helva ve menn (kudret helvası) bulunmaktadır. Bu tatlı isimlerinden bazıları ile benzetmeli ve mecazlı olarak umumiyetle dilberin dudağı ve ağzı söz konusu edilir ve dilberin ağzından ve dudaklarından dökülen tatlı sözler anlatılır. Bunlardan söz, tatlılığı bakımından genel olarak şekere benzetilmektedir. Şekerin goncadan kadehe konulması ve damlaması şekerin şerbet hâlidir ve bu da yine sevgilinin ağzından çıkan tatlı sözlerdir.³⁶ Neyin sesi şeker dökmek şeklinde açıklanır.³⁷ Şekere benzeyen sözlerin başında lâ ilâhe illallâh (şeker-i lâ ilâhe illallâh) gelmektedir.³⁸

Şeker nebat, bal da arı tarafından yapılır.³⁹ Şeker (kand) ile bal bu dünyanın aldatıcı güzellikleri olup aslında kahır ve belâdan başka bir şey değildirler.⁴⁰ Ayrıca yine dünyanın aldatıcı güzelliklerinden sakınmak gerektiği anlatılırken bâl kelimesinin bal ve kanat anlamlarına gelecek şekilde tevriyeli kullanıldığını görüyoruz. Nûş-nîş ve bâl-belâ arasında da bir ahenk oluşturulmuştur:

Ey lezzet alan ayş-ı cihândan hazer et kim
Nûşunda durur nîşi vü bâlında belâsı (n. 6/ 6)

Sevgili ile birlikte olmanın lezzeti şeker, ondan ayrı kalmanın sıkıntısı zehirdir.⁴¹ Bal ve şeker (şehd ü şeker) tadı itibarıyla birlikte ve tatlı söz anlamında kullanılmaktadır.⁴² Bu bazen âşığın gönlünün cihanı şehd ü şeker etmesi şeklinde de görülür.⁴³ Dilberin yüzü mezeye, dudakları şekere benzetilirken içeceği süt ve baldır.⁴⁴ Bu şeker dudaklar kadehe ve şaraba değdiğinde onlara şeker lezzeti vermektedir.⁴⁵ Dudak tatlılığı yönünden şîrîndir.⁴⁶ Şîrîn kelimesi Ferhâd ile birlikte kullanılarak tevriyeli olarak hem tatlı hem de Şîrîn anlamında kullanılmıştır.⁴⁷ Gönül böyle tatlı dudaklı (şîrîn-

³⁶ g. 70/ 5.
³⁷ g. 149/ 6.
³⁸ t. 1/ 16.
³⁹ t. 3/ 32.
⁴⁰ m. 5-1/ 2.
⁴¹ g. 32/ 8.
⁴² g. 165/ 4.
⁴³ g. 45/ 1.
⁴⁴ g. 3/ 3.
⁴⁵ g. 200/ 2.
⁴⁶ g. 14/ 2.
⁴⁷ g. 188/ 4.

lebin) sevgiliyi zikrederken şîr (süt) akıtmakta ve şeker saçmaktadır.⁴⁸ Yani güzel sözler sarfetmektedir. Aşağıdaki beyitte lezzet ifadesi taşıyan şîrîn-leb, şîr, şeker (şekker) kelimeleri bir arada kullanılmakla yetinilmemiş, aynı zamanda “ş” sesiyle aliterasyon da yapılmıştır.

Yâ Rab ol şîrîn-lebin ne zevki var kim zikrini
Kanda tekrâr etse dil şîr akıdır şekker saçar (g. 20/ 5)

Gül-şeker güneş altında terbiye edilir ve ilâç olarak kullanılır. Gönül ve can doktoru hastasına gül-şeker getirmektedir.⁴⁹ Hatta bu gül-şeker bazen Hindistan'dan çuvalla getirilmektedir.⁵⁰ Gül-şeker dişler ve ağızdan çıkan tatlı sözler olarak da mecazlı kullanılır.⁵¹ Yâr elinden zehir içmek, yabancının elinden şeker ve helva yemekten daha tatlıdır derken de şeker ve helva birlikte kullanılmakta ve “Yâr elinden zehir olsa içilir.” atasözünü hatırlatmaktadır.⁵² Menn (kudret helvası), dilberin yüz güzelliği anlatılırken çizilen sofrta tasvirinde geçer.⁵³

Divan'da acı ve tatlı ifadeleri birlikte yer almakta ve tezat sanatı yapılmaktadır. Cennette sevgiliden ayrı kalmanın sıkıntısıyla bütün nimetlerin acı, sevgiliyi arzulamanın zevkiyle cehennemde çekilen azabın ise tatlı olduğu söylenmektedir.⁵⁴ Şîrîn ve telh kelimeleri tatlı ve Ferhâd ile Şîrîn anlamında tevriyelidir.

Firâk-ı Hüsrev-i gîfî bu gam kûh içre çün Ferhâd
Niçe mâ telh ise Şeyhî olur uş cân-ı Şîrîn (g. 103/ 7)

Ayrıca telh ve şîrîn sözlerini acı ve tatlı şeklinde de görmekteyiz.⁵⁵

1.3.1.5. Yemişler, meyveler (bâr, semer, nukl, şeftâlû, unnâb, ineb, nâr, bâdâm, sîb, piste)

Divan'da geçen yemişler ve meyveler bâr (yemiş), semer, nukl (çerez), şeftâlû (şeftali), unnâb (hünnap), ineb (üzüm), nâr, bâdâm (badem), sîb

⁴⁸ g. 20/ 5.

⁴⁹ g. 174/ 5.

⁵⁰ g. 175/ 4.

⁵¹ g. 16/3.

⁵² g. 76/ 6.

⁵³ n. 7/ 20.

⁵⁴ g. 3/ 5.

⁵⁵ g. 116/ 7.

(elma) ve piste (fıstık)dir. Bu yemiş ve meyveler Divan'da genelde isim olarak geçmektedirler.

Dokuz ay akim duran ağaç yel sayesinde meyve (bâr) vermekte,⁵⁶ bâr yürekte bulunmakta ve kavuşma meyvesi olarak düşünülmemektedir.⁵⁷ Dilberin boyu servi ve çemene, göğüsleri şeftaliye benzetilmekte ve bu lezzet ve tatlılığın hiçbir meyvede (semer) olmayacağı söylenmektedir.⁵⁸ Cennet ırmağını coşturup cevher saçtıracak kadar leziz olan dudak, rengi, tatlılığı ve kanı bakımından mezeye (nukl-i leb) teşbih edilmektedir.⁵⁹ Nukl ayrıca ayın Cem'in sihirli kadehinin (câm-ı Cem) bulunduğu şarap meclisinde Pervin tarafından tabak içerisinde sunulmaktadır.

Yâ meclis-i şarâbtır ay anda câm-ı Cem
Pervîn tabakda nukl düzer Zühre sâz-ı çeng (m. 4-1/3)

Unnâb ve ineb hünnap şarabı (şarâb-ı unnâb) ve içki (demi ineb) olup, sâkî tarafından ilâhî şarap olarak sunulmaktadır.⁶⁰ Dilberle ilişkilendirilen nâr, badem, elma ve fıstık Divan'da sadece isim olarak yer almaktadırlar.⁶¹

Nukl-ı mestâne gamzen önünde
Nâr u bâdâm u sîb ü piste yatar (g. 15/5)

1.3.1.6. Sebzeler (Sebze, hadak, fülful, sîr, soğan)

Divan'da sebzenin genel olarak yeşillik, bağ bahçe, yüzdeki ayva tüyleri ve sofraya yiyecek olarak konan yeşillik anlamlarında kullanıldığını görmekteyiz; bazen de tevriyeli olarak hem yeşillik hem de yüzdeki ayva tüyleri şeklinde geçmektedir. Sebze ile ilgili ifadeler sebze, sebze-zâr, sebze-i hızr, sebze-i nev-ber şeklindedir. Sebzenin rint ve zahit ile ilgili olarak da kullanıldığını görmekteyiz.

Meclis boşalması doludan sôfîyi görüp
Yaş sebzeler içinde nice kuru kab olur (g. 70/7)

Beyitte sebze rintle, kuru kab (kuru kabuk) da zahitle alâkalıdır. Sebze; hatt, hatt-ı gubâr ile birlikte tevriyeli olarak yeşillik ve ayva tüyleri

⁵⁶ m. 2-1/ 10.

⁵⁷ g.118/ 2.

⁵⁸ g. 191/ 4.

⁵⁹ g. 20/ 6.

⁶⁰ m. 3-VII/ 6.

⁶¹ Divan şiirinde meyveler konusunda bakınız: Orhan Şaik Gökyay, *Güçlük Nerede? (Seçme Makaleler 3)* "Divan Şiirinde Meyveler", s. 317-334.

anlamlarında da kullanılır. Yine gül, dilberin yüzü, bu yüz üzerindeki ayva tüyleri de yeni yetişmiş sebze (sebze-i nev-ber)dir.⁶² Divan'da sebzenin bu şekilde tevriyeli kullanıldığı birçok beyit vardır.⁶³ Katrelerin (gözyaşı damlalarının) sebzeyle yağması da böyledir.⁶⁴ Ayrıca güzellik sofrası olarak düşünülürken sebze de o sofrada yer alan yeşilliktir.⁶⁵

Divan'da bir beyitte rengi ve şekli bakımından dolu kadeh patlıcan (hadak) teşbih edilirken,⁶⁶ başka bir beyitte de karabiber (fülül) sevgilinin benine benzetilmiştir.⁶⁷ Sarımsak (sîr) ve soğanla da, kötü kokuları dolayısıyla Şeyhî'yi çekemeyenlerin beyhude iddiaları ima edilirken aynı zamanda bu kokuların gül kokusunu bastırmasının şaşırtıcı bir durum olmayacağı söylenmektedir.⁶⁸

1.3.2. İçecekler

Divan'da içecek olarak en çok şarap geçmektedir. Şarabın dışında su, âb-ı hayât; süt, bal, nûş; şerbet, hoşaf; ağı, beng, tiryâk, nûş-dârû gibi içecekler bulunmaktadır.

1.3.2.1. Şarap (mey, süci, arak, cur'fa, mül, mâ'u'l-ineb)

Divan'da şarap; mey, süci (şarap), arak (rakı), cur'fa, mül, mâ'u'l-ineb (üzüm suyu) şeklinde ifade edilmektedir. Şarap, şarâb-ı bâkî, şarâb-ı gurûr, şarâb-ı nâb, şarâb-ı tevâhîd, şarâb-ı kevser, şarâb-ı gülgûn, şarâb-ı unnâb, mey-i ârî, sâfî mey, mey-i erguvân olarak vasıflandırılır. Şarapla birlikte genelde sâkî, sâkî-i bâkî, sâkî-i meh-rû, sâkî-i vakt de geçer ve şarabı sunan o olur. Şarabın sunulduğu kadeh ise câm, sâgar, kadeh, peymâne, rıtl-ı girân, kadeh-i rûh-bahş, sâgar-ı yâkût, câm-ı sürûr, câm-ı lâle, câm-ı sâfî, câm-ı muravvak, câm-ı cihân-nümâ, câm-ı kerem, câm-ı şarâb, câm-ı şarâb-ı erguvânî, câm-ı mey, câm-ı la'îl-leb, câm-ı Cem, câm-ı Cemşîd, câm-ı İskender, câm-ı zer, kâse-i bahr, kâse-i niyâz, nûş-ı câm olarak ifade edilir. Bu ifadelerde kadeh çeşitli şekillerde anlatılmış olsa da aslında söylenmek istenen yine mecaz yoluyla kadehin içindeki şaraptır. İçeceklere bağlı olarak teşne, teşne dil, sîrâb gibi susama ve suya kanma gibi ifadelerle de

⁶² g. 175/ 1.

⁶³ g. 70/ 3, 156/ 6, 162/ 2 vb.

⁶⁴ g. 59/ 5.

⁶⁵ g. 3/ 1.

⁶⁶ m. 2-IV/ 11.

⁶⁷ g. 176/ 3.

⁶⁸ g. 186/ 7.

karşılaşırız. Sarhoşlukla ilgili ifadeler de mest, mest olmak, kâfir-i mest, sermest, mey-perest, hamr şeklindedir.

Şeyhî Divanı'nda şarap (mey) çeşitli özellikleri ile yer alır. Lütuf şaraptır. Şarap ebedîlik özelliği taşır.

Ezel sehergehi bir câm içirdi sâkî-i vakt
Ebed gününe değin cânımı humâr ederim (g. 118/3)

Mey ölmeden önce bir kez de olsa içilmelidir. Salâh züht ve takvanın neticesi cennette verilecek şarap budur.⁶⁹ Mey selsebîldir ve hurilerin elinden içilir.⁷⁰ Mey ruhun gıdasıdır. Mâ'u'l-ineb (üzüm suyu) de ilâhî şaraptır.

Sermest ederse ger beni mâ'u'l-ineb n'ola
Ma'zûr tut ki sâbık ola anda lütf-ı Rab (g. 4/2)

Divan'da İslâm dininde içilmesi haram olan meyden mey-i harâm olarak bahsedilir. Mey-i haram olan içkiyi içmek yetim malını helâl sayıp yemekten daha iyidir.⁷¹ Şarap aynı zamanda şarâb-ı hâm ve şarâb-ı hâs olarak iki çeşittir. Pişmiş şarabı olgunlaşmamış, toy kimseler içmeli ki olgunlaşsın; şarâb-ı hâsı da herkesin (hâs u âm) içmesi uygun düşmez.⁷² Sofîye riyadan kurtulması için mey-i sâfî içmesi tavsiye edilir.⁷³

Şarap gül suyudur. Çiçeklerin lâl, gümüş ve altın kadehler içerisinde içtikleri şarabın cinsi gül suyu ve reyhânîdir.⁷⁴ Misk ve gül suyu, dilberin misk kokusu ve yüzüdür. Arakın dilberin ayva tüyelerine (hattına) teşbihle misk ve gül suyu içerisinde olduğu söylenmektedir.⁷⁵ Çok ağlamaktan kızaran göz kadehe, gözyaşı da şaraba teşbih edilir.⁷⁶

1.3.2.2. Su (âb, zülâl, kevser, selsebîl, katre, bârân, yağmur, ırmak, seyl, bahr, deniz, yemm, deryâ)

Divan'da su ile ilgili birçok ifade; kelime, terkip ve tekrar grupları şeklindedir. Su ile ilgili ifadeler genellikle su, âb, zülâl, kevser, selsebîl, katre, bârân, yağmur, ırmak, seyl, bahr, deniz, yemm, deryâ şeklinde

⁶⁹ g. 130/6.

⁷⁰ g. 97/3.

⁷¹ g. 61/7.

⁷² g. 61/5, 6.

⁷³ g. 131/1.

⁷⁴ n. 14/36.

⁷⁵ g. 43/2.

⁷⁶ g. 173/4, 101/2.

kelimeleri; bahr-i zevrak, bahr-i muhît, cûy-ı adl, bahr-i kerem, bahr-i rahmet, zülâl-i vasl, bahr-i ahdar, dâne-i nîsân-ı kerem, âb-ı sehâ, deryâ-yı nîlgûn, zülâl-i nîsânî, seylâb-ı mihnet, tûfân-ı fitne, çâh-ı zemzem terkipleri; katre katre, dâne dâne şeklinde tekrar grupları olarak karşımıza çıkmaktadır.

Divan'da su ayrıca çeşitli şekillerde benzeyen, benzetilen ilgisiyle ve mecazlı biçimlerde görülür. Su âb-ı revân, âb-ı zemzem, kirli su (şûr âb), odlu su gibi vasıflara sahiptir. Su kevserdir. Su, "su gibi akmak" deyimini şeklinde de karşımıza çıkar.⁷⁷ Suyun normal akıp gitmesi suyun lütufla yüzünü yere sürmesi şeklinde değerlendirilmektedir.⁷⁸

Ko serv ayağına ki ol cân fedâ kıla
Lütf ile yüz yere ura âb-ı revân dahı (g. 172/ 6)

Umman su katrelerinden oluşur. Katrenin ummâna karışması anlatılırken katre ile ummân arasında tezat sanatı da yapılmış olur.⁷⁹ Divan'da su ile ilgili olarak çeşme, havuz (havz) ve şadırvan da geçer. Güneş çeşmeye, ay da havuz ve şadırvana teşbih edilir.⁸⁰

1.3.2.3. Âb-ı hayât (âb-ı hayvân, çeşme-i âb, çeşme-i hayvân, hamr-ı hayât, zülâl-i dost, mâ-i ma'în, hayât çeşmesi)

Şeyhî Divanı'nda âb-ı hayât, âb-ı hayvân, çeşme-i âb, çeşme-i hayvân, hamr-ı hayât, zülâl-i dost, mâ-i ma'în ve hayât çeşmesi gibi adlarla geçen âb-ı hayât ebedîlik suyudur. Hızır âb-ı hayât kadehinden içtiği için ölümsüzleşmiştir.

Hızır ol kadehten içtiğiçün kıldı câvidân
Bir cur'a döktü çeşme-i hayvâna leblerin (g. 98/ 2)

İlâhî aşka susamış olan âşıklar Hızır tarafından çeşme-i hayvânla kandırılır.⁸¹ Hatta Hızır da âb-ı hayvâna susamıştır.⁸² İskenderle çimenlikte hoş vakit geçirmek istenirse Cem'in kadehinden içmek gerekir. İçilen şarap

⁷⁷ m. 5-I/ 4.

⁷⁸ Su ile ilgili çeşitli deyim, atasözü ve özdeyişler için bakınız: Orhan Kemal Tavukçu, *Yenişehirli Avni Bey'in Ab-nâme Adlı Eseri Üzerine*, Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı 16, Erzurum, 2001, s. 59-79.

⁷⁹ m. 1-III/ 5.

⁸⁰ n. 9/ 29.

⁸¹ g. 31/ 5.

⁸² g. 164/ 5.

âb-ı hayvân olunca onu sunan sâkî de Hızır'dır.⁸³ Âb-ı hayât ve Hızır sözü çok işitilmesine rağmen esas âb-ı hayât sevgilinin dudağıdır.⁸⁴ Bazen sevgilinin yüzü de saflığı, güzelliği ve beyazlığı yönünden âb-ı hayâta teşbih edilmiştir. Hatta sevgilinin güzel yüzü yanında İskender'in hazırladığı ve Hızır'ın sunduğu âb-ı hayât içilmez.⁸⁵

1.3.2.4. Diğer (...)

Şeyhî Divanı'nda süt ifadesi "ağzı süt kokuyor" ve "anamın ak sütü gibi helâl" deyimlerini hatırlatacak şekilde kullanılmıştır.⁸⁶ Dilberin içeceğinin süt ve bal cinsinden olması tavsiye edilir.⁸⁷

Divan'da içecekler arasında bulunan şerbetle, genelde mecazla sevgilinin ağzının suyu ya da ağzından çıkan sözleri ve bunların âşık tarafından içilmesi ya da işitilmesiyle hayat bulması anlatılır ki bu da şerbetin ebedilik suyu özelliğini gösterir. Şerbetin câm-ı İskender ve çeşme-i hayvânla ilişkilendirilmesi,⁸⁸ hatta âb-ı hayâtın şerbet karşısında utancından yere girmesi şerbetin âb-ı hayâtın daha etkili bir ebedilik suyu olduğunu gösterir.⁸⁹ Şerbet ayrıca sıkıntıları giderici ilaç olarak da içilmektedir.⁹⁰

Hoşaf, üzerindeki su kabarcıkları dolayısıyla gökyüzünün altın parlaklığındaki hilâl ayının kendisine benzetilenidir.⁹¹ Bir başka beyitte de bahar mevsiminde bulutların taşıdığı yağmur damlaları açık istiare ile hoşaf incisi şeklinde söylenmiştir.⁹²

III. Sonuç

1. Mesnevîlerde bahsedilen yiyecek ve içecekler divanlarda geçen yiyecek ve içeceklere göre daha gerçekçidir. Mesnevîlerde ve divanlarda yiyecek ve içecekler çeşitli sanatlarla anlatılmakla birlikte, bu sanatlı söyleyişler arasında mesnevîlerde mübalâğa, divanlarda ise mecaz ve benzetmeler öne çıkmaktadır.

⁸³ g. 102/ 5.

⁸⁴ g. 95/ 4.

⁸⁵ g. 57/ 5.

⁸⁶ n. 15/ 15, g. 11/2.

⁸⁷ g. 3/ 3.

⁸⁸ n. 9/ 4.

⁸⁹ g. 8/ 5.

⁹⁰ g. 166/ 6.

⁹¹ n. 12/ 5.

⁹² n. 15/ 16.

2. Şeyhî Divanı'nda bulunan yiyecek ve içecekler genel hatlarıyla mecaz ve benzetmeli anlatımlar şeklindedir. Şeyhî'den sonra gelen divan şairleri de Şeyhî'nin yolundan giderek divanlarında yiyecek ve içecek konusunu benzer şekillerde ele almışlardır.

3. Şeyhî Divanı'nda düğün ve şenliklerin anlatıldığı ve bu şenliklerde verilen ziyafetlerin dile getirildiği sûr-nâme konularını da görmekteyiz. Ayrıca yine mesnevîlerdeki kimi tasvirlerin, meselâ ziyafet sofrası, benzerlerini Şeyhî Divanı'nda bulmamız mümkündür.

KAYNAKLAR

- ALTINTAŞ, Ayten; *Divanü Lügati't Türk'teki Yemek ve Yiyecekler*, Türk Folkloru, S. 62, Eylül 1984, s. 3-5.
- AYAN, Hüseyin; *Hurşîd-nâme (Hurşîd ü Ferahşâd) İnceleme-Metin-Sözlük-Konu Dizini*, Atatürk Üniversitesi Basım evi Erzurum, 1979.
- ÇAVUŞOĞLU, Mehmed; *Necati Bey Divanı'nın Tahlili*, Kitabevi, İstanbul, 2001.
- ÇEVİK, Nihal Kadioğlu; *Hünkâr Beğendi*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 1. Baskı, Ankara, 2000.
- ERDOĞAN, Kenan; *Zâtî Divanında Yiyecekler*, Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı 22, Erzurum, 2003, s. 31-54.
- GÖKYAY, Orhan Şaik; *Kim Etti Sana Bu Kârı Teklif (Seçme Makaleler 2) "Divan-ı Et'ime"*, İletişim Yayınları, 1. Baskı, İstanbul, 1997, s. 243-270.
- _____ ; *Güçlük Nerede? (Seçme Makaleler 3) "Divan Şiirinde Meyveler"*, İletişim Yayınları, 1. Baskı, İstanbul, 2002, s. 317-334.
- GÜZEL, Abdurrahman; *Kaygusuz Abdal'ın Şiirlerinde Yiyecek Adları*, Türk Folkloru Araştırmaları 1982, Ankara, 1983, s. 97-111.
- İmlâ Kılavuzu*, Türk Dil Kurumu, Genişletilmiş ve Gözden Geçirilmiş Yeni Baskı, Türk Tarih Kurumu Basım evi, Ankara, 2000.
- İSEN, Mustafa-Kurnaz; Cemal; *Şeyhî Divanı*, Akçağ Yayınları, Ankara, 1990.

- KÖKSAL, M. Fatih; *Yenipazarlı Vâlî Hüsn ü Dil*, Kitabevi, İstanbul, 2003.
- KUT Alpay, Günay; *Tabiat-nâme ve Tatlılar Üzerine Bir Yazma Eser, "Et-Terkîbât Fî Tabhi'l-Hulviyyât"*, Folklor ve Etnoğrafya Araştırmaları, Anadolu Sanat Yayınları, Erenler Matbaası, İstanbul, 1985, s. 179-193.
- KUT, Günay; *13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı*, Kaynaklar, S. 3, Bahar 1984, s. 51-57.
- _____ ; *İlm-i Hâl Kitaplarında Yeme-İçme ve Gelenek-Görenekle İlgili Malzeme*, V. Milletler arası Türk Halk Kültürü Kongresi, Gelenek Görenek İnançlar, Seksiyon Bildirileri. Ankara, Kültür Bakanlığı, 1997, s. 291-302.
- _____ ; *Şehzade Cihangir ve Bâyezid'in Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine*, III. Milletler arası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Maddî Kültür, V. Cilt, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları, Ankara, 1987, s. 227-237.
- _____ ; *Şirvânî'nin Yemek Kitabı Çevirisine Eklediği Yemekler Üzerine*, (Hazırlayan: M. Sabri Koz) Yemek Kitabı: Tarih, halkbilim, edebiyat, İstanbul, Kitabevi, 2002, s. 76-84.
- Muhammed Fuâd Abdülbakî, *El-Mu 'cemü 'l-Müfehresü Li-Elfâzı 'l-Kur 'ânı 'l-Kerîm*, Kahire, 1988.
- Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (Editörler: Sami Zubaida-Richard Tapper, Çeviri: Ülkün Tansel), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, Eylül 2000.
- SEFERCİOĞLU, Mustafa Nejat; *Nev'i Divanı'nın Tahlili*, Akçağ, 2. Baskı, (Birinci Baskı Ankara, 2001), s. 90-95.
- ŞENTÜRK, Ahmet Atillâ; *XVI. Asra Kadar Anadolu Sahası Mesnevilerinde Edebî Tasvirler*, Kitabevi, İstanbul, 2002
- [TARLAN], Ali Nihat; *Şeyhi Divanını Tetkik*, 2 cilt (1. cilt 230, 2.cilt 112 sayfa), Sühulet Basım evi, İstanbul, 1934.
- TAVUKÇU, Orhan Kemal; *Yenişehirli Avni Bey'in Âb-nâme Adlı Eseri Üzerine*, Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı 16, Erzurum, 2001, s. 59-79.
- TİMURTAŞ, Faruk Kadri; *Şeyhî ve Hüsn ü Şîrîn'i*, İnceleme-Metin (İnceleme 230, metin 268 sayfa), İstanbul Üniversitesi Yayınlarından, Edebiyat Fakültesi Basım evi, 1980.

- TUNÇ, Semra; *Divan Şiirinde Hz. İbrâhîm ve 'Ades (Mercimek) Kıssasına Dâir*, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı 17, Yıl 2005, s. 123-131.
- YERASİMOS, Stefanos; *Sultan Sofraları*, Yapı Kredi Yayınları, 2. Baskı, İstanbul, Mayıs 2002.
- YILMAZ, Mehmet; *Edebiyatımızda İslâmî Kaynaklı Sözler*, Enderun Kitabevi, İstanbul, 1992.